

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SOLAR GRILL

POR FAVOR LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.

ML1181C

P/No : MFL06332524

www.lg.com

Funcionamiento de las funciones del microondas

Las microondas son una forma de energía similar a ondas de radio y televisión y a la luz del día normal. Por lo normal, las microondas se dispersan a medida que se desplazan por la atmósfera y desaparecen sin efecto. Este horno, sin embargo, tiene un magnetrón diseñado para usar la energía de las microondas. La electricidad, suministrada al magnetrón, se usa para crear la energía de microondas.

Estas microondas entran en el área de cocción.

En el interior del horno hay un plato giratorio de cristal. Las microondas no pueden pasar por las paredes de metal del horno, pero pueden penetrar en materiales como el cristal, la porcelana y el papel, los materiales en los que están fabricados los platos de cocina para microondas.

Las microondas no calientan los recipientes de cocina, aunque los recipientes al final se calentarán como resultado del calor generado por la comida.

Un dispositivo muy seguro

Su horno microondas es una de las aplicaciones más seguras de toda la casa. Cuando se abre la puerta, el horno dejará automáticamente de generar microondas. La energía de microondas se convierte completamente en calor al entrar en la comida, sin dejar ninguna energía residual que pueda dañarle al comer los productos cocinados.



NOTA

Se recomienda desenchufar el horno de la toma de corriente cuando no se esté utilizando.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

 ADVERTENCIA

Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo indica que hay riesgos potenciales que podrían causar heridas e incluso la muerte. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y a la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan.

 ADVERTENCIA

Este símbolo le indicará que los riesgos de prácticas no seguras que podrían causar heridas serias o incluso la muerte.

 PRECAUCIÓN

Este símbolo le indicará el riesgo de prácticas no seguras que podrían causar daños materiales o personales.

 ADVERTENCIA

1 No intente forzar o realizar ningún ajuste o reparaciones en la puerta, las juntas de la puerta, el panel de control, los conmutadores de bloqueo o cualquier otra parte del horno que incluya retirar alguna cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía de microondas.
No utilice el horno si hay algún defecto en la junta de la puerta y las partes adyacentes.
Las reparaciones deben ser llevadas a cabo solamente por un técnico de reparaciones cualificado.

- A diferencia de otros dispositivos, el horno microondas es un equipo eléctrico de alta tensión. Un uso o reparación inadecuada podría causar una exposición perjudicial a una energía excesiva de microondas o descargas eléctricas.

2 No use el horno para deshumidicación. (por ejemplo Utilizar el horno microondas con periódicos, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc...)

- Puede ser la causa de daños serios de seguridad como un fuego, quemaduras o muerte súbita debido a descargas eléctricas.

3 El dispositivo no está destinado para ser usado por niños pequeños o personas enfermas.
Permita usarlo a los niños sin supervisión solamente cuando se hayan dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda usar el horno de forma segura y comprende los riesgos de un uso inadecuado.

- Un uso incorrecto puede causar daños de seguridad como fuego, descargas eléctricas o quemaduras.

4 Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Debe mantener alejados a los niños pequeños.

- Podrían quemarse.

5 No debe calentar líquidos ni cualquier otra comida en recipientes sellados ya que podrían explotar.
Retire el envoltorio de plástico de la comida antes de cocinarla o descongelarla. Observe que en algunos casos la comida debe cubrirse con una lámina de plástico para calentarla o cocinarla.

- Podrían explotar.

6 Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de funcionamiento; consulte la página 9 del manual.

- Un uso incorrecto podría ocasionar daños en su horno y accesorios o generar chispazos e incluso un incendio.

7 No permita que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen del asa de la puerta.

- Podrían resultar heridos.

8 Es peligroso para toda persona que no esté capacitada llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que involucre la sustracción de una cubierta que da protección frente a la exposición a energía de microondas.

9 Cuando el aparato se utiliza en modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

⚠ PRECAUCIÓN

1 El horno no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.

- Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas. (Los bloqueos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier actividad de cocina cuando se abre la puerta.)

2 No coloque ningún objeto (tal como paños de cocina, servilletas, etc…) entre el la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule residuos de comida o limpiador en las superficies de la junta.

- Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.

3 No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierra correctamente y que no este dañada; ejemplo: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de a puerta y sellado.

- Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.

4 Asegúrese de que los tiempos de cocinado sean los apropiados para el peso del alimento. Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos cocción o tiempo de calentamiento.

- Cocinar excesivamente la comida puede causar que la comida prenda fuego y dañe el horno.

5 Al calendar líquidos en el horno, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas,

*** Evite usar recipientes rectos con cuellos estrechos.**

*** No los caliente en exceso.**

*** Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de calentamiento.**

*** Tras calentarlo, déjelo reposar unos instantes en el horno, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (en especial el contenido de biberones y botes de comida para niños).**

- Tenga cuidado al manipular el recipiente. Calentar líquidos con microondas puede hacer que hiervan violentamente de forma retardada sin señales de burbujas. Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.

6 Existe una salida de humos en la parte superior, inferior o lateral del horno. No bloquee la salida.

- Podría dañar el horno y afectar a los resultados de la cocina.

7 No utilice el horno cuando esté vacío. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no vaya a utilizarlo. El agua absorberá con seguridad toda la energía de microondas si el horno se enciende por accidente.

- Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.

8 No cocine comida envuelta en papel a menos que el libro de receta lo indique para la comida que está cocinando. No utilice papel de periódico en lugar de papel de cocina.

- Un uso inadecuado puede ser la causa de una explosión o fuego.

9 No utilice recipientes de Madera o cerámica que tengan inserciones metálicas (por ejemplo, de oro o plata). Retire siempre los alambres de cierre de la bolsa. Antes de usarlos, compruebe que los utensilios son adecuados para utilizarse en hornos microondas.

- Podrían calentarse y agrietarse. En especial, los objetos metálicos podrían curvarse, lo que puede derivar en daños serios.

10 No use productos de papel reciclado.

- Podrían contener impurezas que pueden causar la aparición de chispas o fuego durante la cocción.

11 No enjuague el plato y la rejilla metiéndolas en agua justo después de cocinar. Podrían romperse o dañarse.

- Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.

12 Asegúrese de colocar el horno de forma que la parte frontal de la puerta esté a 8 cm o más del borde de la superficie donde está colocado para evitar que se vuelque accidentalmente.

- Un uso inadecuado podría causar daños personales y en el horno.

13 Antes de cocinar, perfore la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura.

- Podrían explotar.

14 No cocine huevos con cáscara. No debe calentar huevos con cáscara y huevos cocidos enteros en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de terminar el calentamiento en el horno.

- La presión se acumula en el interior del huevo, lo que podría hacerlo explotar.

15 No intente freír en el horno.

- Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.

16 Si observa humo, apague o desconecte el horno de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.

- Puede ser la causa de daños serios de seguridad, como fuego o descargas eléctricas.

17 Cuando la comida se calienta o cocina en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles, mantenga vigilado el horno y compruébelo con frecuencia.

- La comida podría volcarse por el deterioro del recipiente, lo que también podría causar fuego.

18 La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del dispositivo. No toque la puerta del horno, la carcasa exterior o trasera, el interior del horno, los accesorios o platos durante el modo de grill, y las operaciones de cocina automática y del modo de convección, antes vaciar el horno, asegúrese de que no están calientes.

- Cuando estén calientes, existe el riesgo de quemaduras a no ser que se usen guantes gruesos.

19 El horno debe limpiarse con regularidad y deben retirarse los restos de comida.

- No mantener el horno limpio puede causar deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del dispositivo y posiblemente derivar en una situación de riesgo.

20 Si se incluyen elementos de calor, durante el uso del dispositivo, éste podría calentarse. Debe tenerse cuidado de no tocar ningún elemento de calor del interior del horno.

- Existe peligro de quemaduras.

21 Siga las instrucciones exactas dadas por los fabricantes para sus palomitas de maíz. No deje el horno sin atención mientras se hacen las palomitas. Si las palomitas no se abren transcurridos los tiempos sugeridos, interrumpa el proceso. Nunca use una bolsa marrón de papel para hacer palomitas. Nunca intente hacerlas de nuevo con los granos que no se hayan abierto.

- Cocinarlo excesivamente podría causar que el maíz prendiera fuego.

22 Este dispositivo debe incluir toma de tierra.

Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante o un servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.

- Un uso inadecuado puede causar daños eléctricos importantes.

23 No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.

- Podrían arañar la superficie, lo que podría causar grietas en el cristal.

24 Este horno no debe utilizarse con fines comerciales de restauración.

- El uso inadecuado puede causar daños en el horno.

25 El horno microondas debe utilizarse con la puerta decorativa abierta.

- Si la puerta está cerrada mientras el horno está en funcionamiento, el flujo de aire descenderá y es posible que se ocasione un incendio o daños en el horno y el bastidor.

26 La conexión se puede permitiendo que el enchufe quede accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.

- El uso de un enchufe o interruptor inadecuado puede causar una descarga eléctrica o un incendio.

27 El horno microondas deberá utilizarse autónomamente.

28 Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con incapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos los niños), o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que les supervise o instruya acerca del uso del aparato una persona responsable de su seguridad.

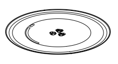
29 Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

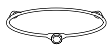
ANTES DE USAR

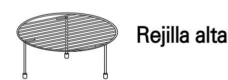
Desembalaje e instalación

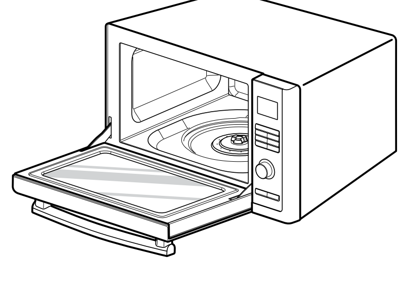
Siguiendo los pasos básicos de estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si el horno funciona correctamente. Preste una especial atención a la guía de ubicación de instalación del horno. Al desembalar el horno, asegúrese de retirar todos los accesorios y embalaje. Compruebe y asegúrese de que el horno no se ha dañado durante el transporte.

1 Desembale el horno y colóquelo en una superficie nivelada.


Bandeja de vidrio

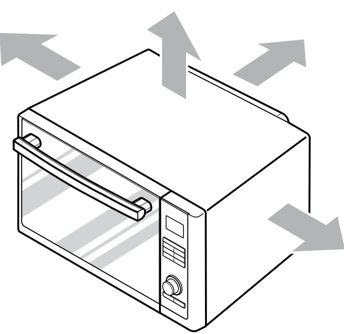

Aro giratorio


Rejilla alta



2 Coloque el horno sobre una superficie nivelada con una altura superior a 85 cm, pero asegúrese de que haya un espacio no inferior a 20 cm en la parte superior, 20 cm a la derecha y 10 cm en la parte posterior para lograr una correcta ventilación. La parte frontal del horno debe estar al menos a 8 cm del borde la superficie para evitar que se vuelque.

Existe una salida de humos en la parte inferior o lateral del horno. Bloquear la salida puede dañar el horno.



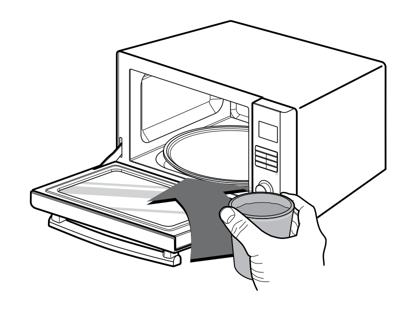

PRECAUCIÓN

• ESTE HORNO NO DEBE USARSE CON FINES DE CATERING COMERCIAL.

3 Enchufe el horno en un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que el horno es el único dispositivo conectado en el enchufe. **Si el horno no funciona correctamente, desenchúfelo de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo.**

4 Abra la puerta tirando del MANGO DE LA PUERTA. Coloque el ANILLO DE ROTACIÓN en el interior del horno y coloque EL PLATO DE CRISTAL encima.

5 Llene un **recipiente para microondas** con 300 ml (1/2 pinta) de agua. Colóquelo en el interior y cierre la puerta del horno. Si tiene alguna duda acerca del tipo de recipiente que debe usar, consulte la página 10.





6 Pulse el botón **DETENER** y pulse el botón **INICIO/INICIO RAPIDO** una vez para seleccionar el tiempo de cocción en 30 segundos.

7 La **PANTALLA** mostrará una cuenta atrás de 30 segundos. Cuando alcance 0 sonará un PITIDO. Abra la puerta del horno y compruebe la temperatura del agua. Si el horno está funcionando, el agua debe estar caliente.

Tenga cuidado al retirar el recipiente, podría estar caliente.

EL HORNO YA ESTÁ INSTALADO

8 Para evitar quemaduras, el contenido de los biberones y los botes de comida para bebés debe removerse o agitarse y comprobar la temperatura antes de consumirla.

Método para usar los accesorios en cada modo

	Microondas	Grill	Grill combi.
Rejilla alta	—	O	O
Bandeja de vidrio	O	O	O

Precaución: Asegúrese de usar los accesorios indicados en al guía de cocina.

O Aceptable
— No aceptable

Utensilios para microondas

No utilice nunca utensilios de metal o ribeteados con metal al usar la función de microondas

Las microondas no pueden penetrar en el metal. Rebotarán en cualquier objeto metálico del horno y formarán arcos y un alarmante fenómeno que recuerda a los rayos. La mayoría de los utensilios de cocina no metálicos y resistentes al calor son aptos para usarse en el microondas. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los inadecuen como utensilios para microondas. Si tiene alguna duda sobre un utensilio en particular, hay un sencillo método para determinar si puede usarse con la función de microondas. Coloque el utensilio en cuestión junto a un cuenco lleno de agua usando la función de microondas. Active la función de microondas a potencia ALTA durante 1 minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío al contacto, significa que es apto para microondas. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura pero el utensilio se calienta, las microondas están siendo absorbidas por el utensilio, lo que significa que no es apto para microondas. Probablemente tenga muchos artículos a mano en la cocina que se puedan usar como equipo de cocina con microondas. Solamente tiene que leer la siguiente lista de comprobación.

Platos de cena

Hay muchos tipos de platos aptos para microondas. Si tiene alguna duda, consulte la documentación del fabricante o realice la prueba de microondas.

Cristal

El cristal resistente al calor es apto para el microondas. Esto incluye todas las marcas de artículos de cocina de cristal templado en horno. Sin embargo, no use artículos de cristal delicados, como vasos de whisky o copas, ya que podrían agrietarse por el calor de la comida.

Recipientes de plástico

Estos pueden usarse para guardar comidas que se han de recalentar rápidamente. Sin embargo, no deben usarse para guardar alimentos que necesitarán un considerable periodo de tiempo en el horno, ya que la comida caliente, acabará deformando o derritiendo los recipientes de plástico.

Papel

Los platos y recipientes de papel son cómodos y seguros para usar en el microondas, suponiendo que el tiempo de cocción es corto y los alimentos que se vayan a cocinar son bajos en grasa y humedad. El papel de cocina es también muy útil para envolver alimentos y para cubrir las bandejas de horneado en la que se cocinarán alimentos grasientos como tocino. En general, evite los productos de papel de colores ya que el color podría desteñir. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que podrían formar arcos o fuego al usarse con la función de microondas.

Bolsas de cocina de plástico

Suponiendo que son especiales para cocina, pueden usarse con el microondas.
Sin embargo, asegúrese de perforar la bolsa para que el vapor pueda salir. No use bolsas de plástico normales para cocinar con microondas, ya que se derretirán y se romperán.

Artículos de cocina de plástico para microondas

Hay disponible una gran variedad de artículos de cocina de diversos tamaños y formas seguros para usar con microondas. En la mayoría de los casos, probablemente pueda usar artículos que ya tiene a mano en lugar de buscar nuevo equipo de cocina.

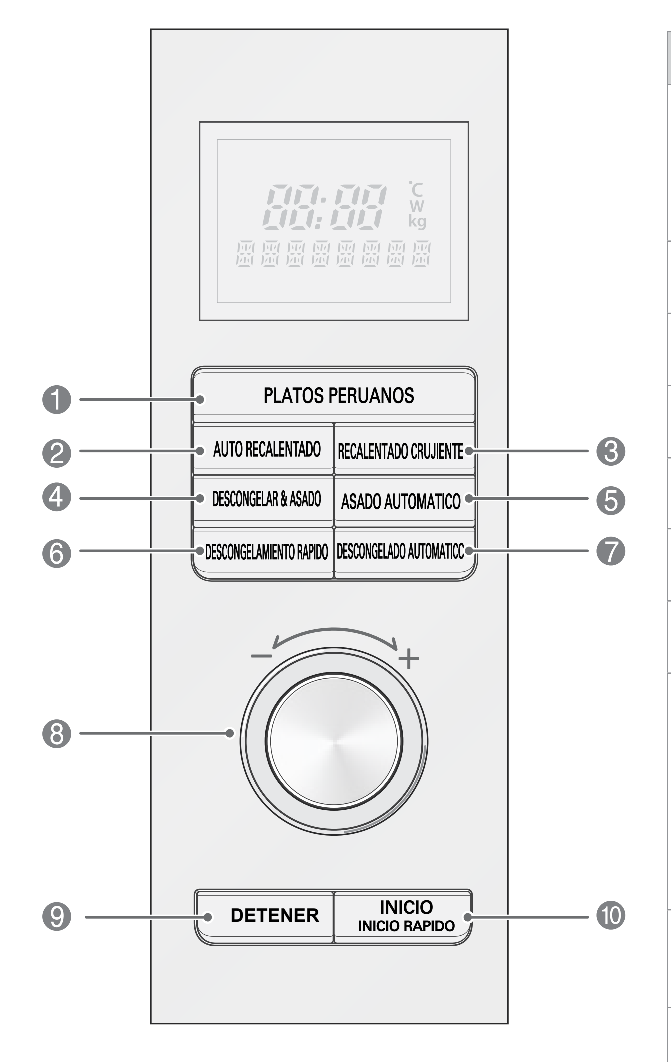
Utensilios de barro, de piedra o cerámica

Los recipientes de estos materiales son generalmente aptos para usar con microondas, pero debería comprobarlo para asegurarse.

 PRECAUCIÓN

- Algunos artículos con un alto contenido de plomo o hierro no son aptos como utensilios de cocina.
- Debe comprobar los utensilios para asegurarse de que son adecuados para usarse con microondas.

Panel de control



parte
❶ **PLATOS PERUANOS** Las recetas del chef le permiten cocinar la mayoría de sus comidas preferidas seleccionando el tipo y el peso del alimento. Consulte la página 15 "Platos peruanos"
❷ **AUTO RECALENTADO** Consulte la página 18 "Auto recalentado"
❸ **RECALENTADO CRUJIENTE** Consulte la página 19 "Recalentado crujiente"
❹ **DESCONGELAR & ASADO** Consulte la página 20 "Descongelar & Asado"
❺ **ASADO AUTOMATICO** Consulte la página 21 "Asado automático"
❻ **DESCONGELAMIENTO RAPIDO** Consulte la página 22 "Descongelamiento rapido"
❼ **DESCONGELADO AUTOMATICO** Consulte la página 23 "Descongelado automático"
❽ **MODO DE COCCIÓN** • Determina la categoría de cocción. • Ajusta el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de potencia. • Mientras cocina en modo automático o manual, puede aumentar y disminuir el tiempo de cocinado en cualquier momento girando el dial (excepto en modo de descongelado).
❾ **DETENER** Detiene la cocción y borra todos los ajustes excepto el de la hora.
❿ **INICIO/INICIO RAPIDO** • Para empezar a cocinar lo seleccionado, pulse el botón una vez. • La característica de inicio rápido le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción de ALTA potencia tocando una vez el botón de inicio rápido.

Configuración del reloj

Puede configurar el reloj en formato de 12 horas o de 24 horas.
En el ejemplo siguiente, mostraré cómo configurar la hora a las 14:35 al usar el formato de 24 horas.
Asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje del horno.

1 Enchufe el horno por primera vez.

En la pantalla aparecerá **"24H".**

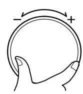
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar que desea el reloj de 24 horas.

(Si desea cambiar a una opción diferente después de haber ajustado el reloj, tendrá que desenchufar el horno y volverlo a enchufar de nuevo).



2 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "14:00".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la hora.

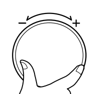




3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "14:35".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

El reloj comenzará a contar.





 NOTA

- Cuando conecte el horno por primera vez, tendrá que poner en hora el reloj.
- Si el reloj (o la pantalla) muestran extraños símbolos, desenchufe el horno de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo y ponga el reloj en hora.

Seguro para niños

IEn el ejemplo siguiente mostraré cómo configurar el bloqueo infantil.

1 Pulse **DETENER.**



2 Presione y mantenga pulsado **DETENER** hasta que aparezca **"SEGURO PARA NIÑOS"** y **" "** en la pantalla de visualización y se oiga una señal acústica.

El **SEGURO PARA NIÑOS** se encuentra ajustado.

Si pulsa cualquier botón, la frase **"SEGURO PARA NIÑOS"** y **" "** aparecerá en la pantalla de visualización.



3 Para cancelar el **SEGURO PARA NIÑOS** mantenga pulsado **DETENER** hasta que desaparezca la letra **"SEGURO PARA NIÑOS".**

Al desactivarse, se escuchará un pitido.



 NOTA

El horno dispone de una medida de seguridad que evita que se ponga en funcionamiento accidentalmente. Una vez configurado el bloqueo infantil, no podrá usar ninguna función y no podrá cocinarse nada.

Inicio Rápido

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo seleccionar 2 minutos de cocción a alta potencia (900 W).

1 Pulse **DETENER.**

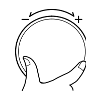


2 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a alta potencia (900 W).

El horno comenzará a funcionar antes de que haya realizado la cuarta pulsación.



3 Mientras cocina con **INICIO/INICIO RÁPIDO,** puede prolongar el tiempo de cocción hasta 99 minutos y 59 segundo girando el dial de **MODO DE COCCIÓN.**



 NOTA

La función de **INICIO/INICIO RÁPIDO** le permite configurar intervalos de 30 segundos de alta potencia (900 W) al pulsar el botón **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

CÓMO SE UTILIZA

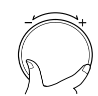
Cocina con Microondas

En el siguiente ejemplo mostrará cómo cocinar algunos platos con una potencia de 720 W durante 5 minutos.

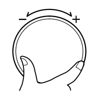
1 Pulse **DETENER.**



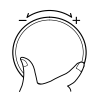
2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **MICROONDAS.**
Se mostrará la siguiente indicación: **“ ”.**
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo.




3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “720 W”.
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la potencia.




4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “5:00”.
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**





NOTA

- El horno tiene 5 niveles de potencia de microondas. El horno se activa a alta potencia por defecto. Gire el dial de **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar un nivel de potencia diferente.
- La comida que vaya a cocinar deberá colocarse en utensilios para microondas.
- No use los accesorios siguientes.

Rejilla alta

Nivel de potencia de microondas

Este horno está equipado con 5 niveles de potencia para darle la mayor flexibilidad y control sobre la cocción.
La tabla siguiente muestra los ejemplos de comida y los niveles de potencia recomendados para usar con el horno.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA	USO	ACCESORIO
ALTO	900 W	• Hervir agua • Carne picada de ternera • Cocinar trozos de ave, pescado y verduras • Cocinar cortes tiernos de carne	Plato para microondas
MEDIO ALTO	720 W	• Todo el recalentado • Asar carne y aves • Cocinar setas y marisco • Cocinar platos con queso y huevo	
MEDIO	540 W	• Hornear pasteles y bollos • Preparar huevos • Cocinar cremas • Preparar arroz y sopa	
MEDIO BAJO	360 W	• Todo el descongelado • Derretir mantequilla y chocolate • Cocinar cortes de carne menos tiernos	
BAJO	180 W	• Ablandar mantequilla y queso • Ablandar helado • Fermentar masas de levadura	

Cocina con Grill

En el ejemplo siguiente mostraré cómo usar el Grill para cocinar algunos platos durante 12 minutos.

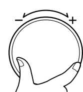
1 Pulse **DETENER.**



2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **GRILL.**

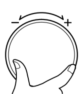
Se mostrará la siguiente indicación:**" ".**

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo grill.





3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "12:00".



4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**



 PRECAUCIÓN

Utilice siempre guantes al retirar la comida y los accesorios después de cocinarlas ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

 NOTA

- Esta función le permite dorar y tostar los platos rápidamente.
- Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla alta

Cocina con Grill Combi

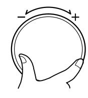
En el ejemplo siguiente mostraré cómo programar el horno con una potencia de microondas de 360 W y usar el grill para cocinar durante un tiempo de 25 minutos.

1 Pulse **DETENER.**



2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **GRILL COMBI.**

Se mostrará las siguientes indicaciones: **" "" ".**
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo combinación grill.





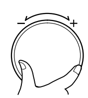
3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "360 W".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la potencia.





4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "25:00".

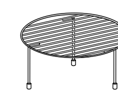


5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**



 NOTA

- El horno tiene una función de cocina combinada que le permite cocinar platos con **CALOR** y **MICROONDAS.**
  Esto generalmente significa que se tarda menos tiempo en cocinar sus platos.
- Puede seleccionar tres niveles de potencia de microondas (180 W, 270 W, y 360 W) en el modo de grill combi.
- Esta función le permite dorar y preparar comida crujiente de un modo rápido.
- Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla alta

Más o menos cocinado

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cambiar los programas predefinidos de cocina para alargar o acortar el tiempo de cocción.

1 Pulsz **DETENER.**



2 Seleccione el programa **COCINA** predeterminado necesario.

Seleccione el peso de la comida.

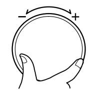


3 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

Gire **MODO DE COCCIÓN.**

El tiempo de cocción se aumentará o reducirá.







NOTA

- Si encuentra que sus platos se quedan insuficientemente cocinados usando el programa predefinido de cocina, puede aumentar el tiempo de cocción girando el control **MODO DE COCCIÓN.**
- Puede ampliar o reducir el tiempo de cocción (excepto en el modo de descongelado) en cualquier momento girando el control **MODO DE COCCIÓN.**

Platos peruanos

En el siguiente ejemplo le mostraré cómo cocinar 0,6 kg de chuletas glaseadas.

1 Pulse **DETENER.**



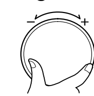
2 Pulse **PLATOS PERUANOS.**

Se muestra la indicación siguiente: **" auto ".**



3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "5 CHULETAS GLASEADAS".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.

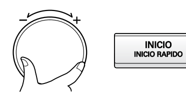




4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "0,6 kg".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando **MODO DE COCCIÓN.**







NOTA

- Los menús de platos peruanos se programan.
- El platos peruanos le permite cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo de alimento y su peso.

Guía de Platos peruanos

Categoría	Instrucciones
1. Parrillada mixta - Límite de peso : 1,0 kg - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Bandeja para dorar en la parrilla	Ingredientes *Chuleta de ternera de 250 g y 2 cm de grosor \ 3 salchichas de 80 g cada una* *Chuleta de cerdo de 250 g y 2 cm de grosor \ Nuez moscada* *Zumo de limón \ Salsa barbacoa \ 3 piezas de pollo de 8 g cada una* *Sal y pimienta al gusto* Mezclar el zumo de limón, la salsa barbacoa, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Añadir la mezcla sobre las carnes y las salchichas. Colocar los alimentos en la bandeja para dorar, y ésta en la parrilla. Elegir el menú y peso y pulsar Start. Cuando se oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos y pulsar Start para continuar cocinando.
2. Lasagna de poro **con** champiñones - Temperatura de la comida : Ambiente - Utensilio : Plato para hornear de 20x20 cm	Ingredientes *4 láminas de lasaña grandes \ 200 g de champiñones* *600 g de salsa de queso \ 30 g de queso parmesano rallado* *100 g de queso mozzarella* Cocinar la lasaña según las instrucciones del envase y dejar secar. Cocinar los champiñones en una sartén con poco aceite hasta que estén ligeramente dorados. Poner 1/3 de la salsa de queso en un plato para hornear. Colocar 2 láminas de lasaña, 1/3 de salsa de queso, 199 g de champiñones, 15 de queso parmesano y 50 g de queso mozzarella. Repetir. Poner los alimentos en el horno. Elegir el menú y peso y pulsar Start. Cuando haya terminado de cocinarse, sacar del horno y dejar reposar. ※ Salsa de queso *60 g de mantequilla \ 50 g de harina \ Nueza moscada molida* *500 ml de leche \ 20 g de queso parmesano rallado* Fundir la mantequilla en un recipiente pequeño. Añadir la sal y la nuez moscada, moviendo hasta que quede suave. Añadir leche gradualmente y mover hasta que la salsa hierva y engorde. Reducir el calor y añadir el queso parmesano. Mover hasta que el queso se haya fundido.
3. Souffle de brocoli - Temperatura de la comida : Ambiente - Utensilio : Plato para hornear de 20x20 cm	Ingredientes *150 g de brocoli \ 3 claras de huevo \ 3 yemas de huevo* *2 cucharadas de queso parmesano\ Salsa bechamel* Cortar el brocoli en 3~4 cm. Batir las claras de los huevos. Mezclar el brocoli, las claras de los huevos, las yemas y la bechamel. Poner la mezcla en un plato para horno previamente engrasado. Espolvorear queso parmesano por encima. Poner los alimentos en el horno. Elegir el menú y pulsar Start. ※ Salsa bechamel 30 g de mantequilla \ 8 g de harina \ 100 ml de leche 1 caldo de pollo \ Nuez moscada \ Sal y pimienta al gusto Combinar todos los ingredientes en un recipiente apto para microondas. Colocar el recipiente en el horno con potencia ALTA durante 2 minutos.

Guía de Platos peruanos

Categoría	Instrucciones
4. Quiche lorrain - Temperatura de la comida : Ambiente - Utensilio : Placa para pasteles Pyrex	Ingredientes *1 cobertura de pastel \ 200 g de* tocino, *troceado* *200 ml de leche caliente \ 8 g de harina* *3 huevos, ligeramente batidos \ Nuez moscada* *Sal y pimienta al gusto \ 1 cucharada de queso parmesano* 1. Poner la cobertura de pastel sobre una placa Pyrex. 2. Cocinar el tocino una sartén con poco aceite hasta que se dore y eliminar el exceso de grasa. 3. Poner el tocino cocinado sobre la cobertura de pastel. 4. Mezclar leche caliente, harina, huevos, nuez moscada, sal y pimienta. 5. Verter mezcla de huevo y espolvorear queso parmesano. 6. Poner los alimentos en el horno. Elegir el menú y pulsar Start. ※ Cobertura de pastel *165 g de harina \ 100 g de mantequilla \ 3 yemas de huevo* *1 cucharada de queso parmesano* Combinar todos los ingredientes y amasar. Dejar la masa en el frigorífico durante 30 minutos. En una superficie ligeramente enharinada, enrollar la masa en círculo y ponerla en una placa para pasteles Pyrex. Recortar y dejar un pequeño borde colgando. Pinchar con un tenedor. Colocar los alimentos en el horno con potencia ALTA durante 6 minutos.
5. Chuletas glaseadas - Límite de peso : 0,2~0,6 kg - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Bandeja para dorar en la parrilla	Ingredientes *Costillas de cerdo de 150 ~ 200 g y 1 cm de grosor \ 60 g de* tocino, *troceado* *40 g de azúcar \ 30 g de salsa barbacoa \ 100 ml de vino tinto* Mezclar el tocino, azúcar, salsa barbacoa y vino tinto. Dejar la carne en adobo durante 20 minutos. Colocar los alimentos en la bandeja para dorar, y ésta en la parrilla. Elegir el menú y pulsar Start. Cuando se oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos y pulsar Start para continuar cocinando.
6. Conchitas a la parmesana - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Bandeja para dorar en la parrilla	Ingredientes *8~12 conchitas \ 1 cucharada de salsa inglesa \ 1 cucharada de pisco* *Pimienta \ Mantequilla \ Queso parmesano* Mezclar el pisco, la salsa inglesa y la pimienta. Poner pequeños trozos de mantequilla y salsa sobre las conchitas. Espolvorear queso parmesano por encima. Colocar los alimentos en la bandeja para dorar, y ésta en la parrilla. Elegir el menú y pulsar Start.
7. Torta de limon - Temperatura de la comida : Ambiente - Utensilio : Plato para hornear de 20x20 cm	Ingredientes *200 g de azúcar \ 100 g de mantequilla \ 2 huevos, ligeramente batidos* *240 g de harina \ 2 cucharaditas de levadura \ 1 cucharadita de sal* *180 ml de leche \ 1 limón (piel rallada y zumo)* Mezclar el azúcar y la mantequilla. Añadir los huevos gradualmente y mover hasta que quede ligero y esponjoso. Añadir harina, levadura y sal y mezclar bien. A continuación, añadir leche, la piel del limón rayada y el zumo y mezclar. Poner la mantequilla en un plato para horno previamente engrasado. Poner los alimentos en el horno. Elegir el menú y pulsar Start. Cuando haya terminado de cocinarse, sacar del horno y dejar reposar.
8. Cordero a la plancha - Límite de peso : 0,2~0,6 kg - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Bandeja para dorar en la parrilla	Elegir chuletas de cordero de 100~150 g de peso y 1 cm de grosor. Frotar la superficie de las chuletas con aceite y condimentar al gusto. Colocar los alimentos en la bandeja para dorar, y ésta en la parrilla. Elegir el menú y peso y pulsar Start. Cuando se oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos y pulsar Start para continuar cocinando.

Auto recalentado

Los ejemplos siguientes le muestran cómo cocinar 0,3 kg de comida congelada.

1 Pulse **DETENER.**



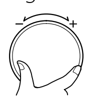
2 Pulse **AUTO RECALENTADO.**

Se muestra la indicación siguiente : **“ auto “.**



3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “2 COMIDA CONGELADA”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.

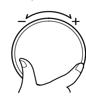




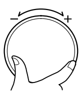
4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “0,3 kg”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando **MODO DE COCCIÓN.**









NOTA

- Los menús de auto recalentado se programan.
- El auto recalentado le permite cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo de alimento y su peso.

Guía de Auto recalentado

Categoría	Instrucciones
1. Sopa/Compota - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Ambiente - Utensilio : Recipiente compatible con microondas	Vierta la sopa/compota en un recipiente apto para microondas. Cubra con film plástico. Coloque los alimentos en el horno. Tras la cocción, remueva y deje reposar 3 minutos. Y remueva de nuevo.
2. Comida congelada - Límite de peso : 0,3~0,6 kg - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Bandeja propia	Perfore el film con un pincho. Coloque los alimentos en el horno. Tras calentar, deje reposar 2 minutos. Notas: Agitables, por ejemplo: Spaghetti boloñesa, estofado de ternera. No agitable: por ejemplo, lasaña, pastel de carne. - Para alimentos en bolsa, perfore la porción de carne y las porciones de arroz/pasta varias veces. - Para alimentos agitables, agitar si es necesario.
3. Bebidas - Límite de peso : 1~3 vasos - Temperatura de la comida : Ambiente - Utensilio : Vaso apto para microondas	Vierta la bebida en un vaso apto para microondas. Coloque los alimentos en el centro del horno. Tras calentar, agitar 2~3 segundos. Para recalentar 2 tazas, colóquelas equidistantes del centro.
4. Muffin congelado - Límite de peso : 1~4 unid - Temperatura de la comida : Congelado - Utensilio : Papel de cocina	Coloque un papel de cocina en el centro del horno. Coloque el bollo en el centro del papel de cocina. Para recalentar más de un bollo, coloque las piezas equidistantes del centro del horno y entre ellas.

Recalentado crujiente

Los ejemplos siguientes le muestran cómo cocinar 0,5 kg de cordon bleu.

1 Pulse **DETENER.**

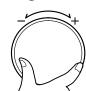


2 Pulse **RECALENTADO CRUJIENTE.**
Se muestra la indicación siguiente: **" auto ".**



3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "1 CORDON BLEU".

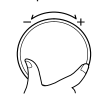
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.

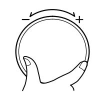



4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "0,5 kg".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando **MODO DE COCCIÓN.**




NOTA

- Los menús de recalentado crujiente se programan.
- El recalentado crujiente le permite cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo de alimento y su peso.

Guía de Recalentado crujiente

Categoría	Instrucciones
1. Cordon bleu - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Plato resistente al calor en la bandeja	Coloque el cordon bleu (100~150 g/pieza) en un plato resistente al calor sobre la bandeja. Elija el menú y el peso y pulse Start.
2. Lasagna - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Plato resistente al calor en la bandeja	Corte la lasagna en trozos (200~250 g/pieza). Ponga los alimentos en un plato y colóquelo sobre la bandeja. Elija el menú y el peso y pulse Start.
3. Pan - Límite de peso : 0,1~0,3 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Plato resistente al calor	Ponga el pan congelado (50~100 g/pieza) en un plato resistente al calor. Elija el menú y el peso y pulse Start.
4. Pie/Tarta - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerados - Utensilio : Plato resistente al calor en la bandeja	Corte la pie/tarta en trozos (200~250 g/pieza). Ponga los alimentos en un plato y colóquelo sobre la bandeja. Elija el menú y el peso y pulse Start.

Descongelar & Asado

Los ejemplos siguientes le muestran cómo cocinar 0,3 kg de filete de salmon.

1 Pulse **DETENER.**



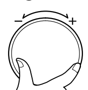
2 Pulse **DESCONGELAR & ASADO.**

Se muestra la indicación siguiente: **" auto ".**



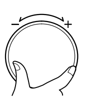
3 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "1 FILETE DE SALMON".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.





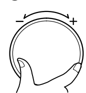
4 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca "0,3 kg".



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando **MODO DE COCCIÓN.**







NOTA

- Los menús de descongelar & asado se programan.
- El descongelar & asado le permite cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo de alimento y su peso..

Guía de Descongelar & Asado

Categoría	Instrucciones
1. Filete de salmon - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura de Alimentos : Congelados - Utensilio : Bandeja sobre plato de goteo	Elija el filete de salmón de 200 g de peso y 2,5 cm de grosor. Frote la superficie de los alimentos con aceite. Ponga los alimentos en una bandeja y sobre un plato de goteo. Elija el menú y el peso y pulse Start. Cuando oiga la señal acústica, de la vuelta a los alimentos y pulse Start para continuar cocinando.
2.Camarones - Límite de Peso : 0,1 ~ 0,4 kg - Temperatura de Alimentos : Congelados - Utensilio : Bandeja sobre plato de goteo	Frote el langostino con aceite. Ponga los alimentos en una bandeja y sobre un plato de goteo. Elija el menú y el peso y pulse Start. Cuando oiga la señal acústica, de la vuelta a los alimentos y pulse Start para continuar cocinando.
3. Hamburguesas - Límite de Peso : 1~6 piezas - Temperatura de Alimentos : Congelados - Utensilio : Bandeja sobre plato de goteo	Elija las hamburguesas congeladas de 100 g de peso y 1 cm de grosor. Frote la superficie de los alimentos con aceite. Ponga los alimentos en una bandeja y sobre un plato de goteo. Elija el menú y el peso y pulse Start. Cuando oiga la señal acústica, de la vuelta a los alimentos y pulse Start para continuar cocinando.
4. Piernas de pollo - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura de Alimentos : Congelados - Utensilio : Bandeja sobre plato de goteo	Frote la superficie de los muslos de pollo con aceite. Ponga los alimentos en una bandeja y sobre un plato de goteo. Elija el menú y el peso y pulse Start. Cuando oiga la señal acústica, de la vuelta a los alimentos y pulse Start para continuar cocinando.

Asado automático

Los ejemplos siguientes le muestran cómo cocinar 0,6 kg de piezas de pollo.

1 Pulse **DETENER.**



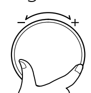
2 Pulse **ASADO AUTOMATICO.**

Se muestra la indicación siguiente: **" auto ".**



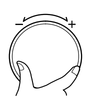
3 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "2 PIEZAS DE POLLO".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.





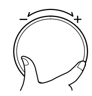
4 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca "0,6 kg".



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando **MODO DE COCCIÓN.**







NOTA

- Los menús de asado automático se programan.
- El asado automático le permite cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo de alimento y su peso.

Guía de Asado automático

Categoría	Instrucciones
1. Pollo asado - Límite de Peso : 0,8 ~ 1,8 kg - Temperatura de Alimentos : Refrigerados - Utensilio : En un plato	1. Lavar y secar la piel. Pinte el pollo con aceite. Ate las patas con un cordón de algodón. 2. Colóquelo en el plato. 3. Cuando oiga la señal sonora, vierta el aceite y de la vuelta a los alimentos. 4. Tras cocinar, dejar cubierto con film de aluminio durante 10 minutos.
2. Piezas de pollo - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura de Alimentos : Refrigerados - Utensilio : Rejilla alta	1. Lavar y secar la piel. Pinte el pollo con aceite. 2. Colóquelo en la rejilla alta. 3. Cuando oiga la señal acústica, de la vuelta a los alimentos. 4. Tras cocinar, dejar cubierto con film de aluminio durante 2 minutos.
3. Carne asada - Límite de Peso : 0,5 ~2,0 kg - Temperatura de Alimentos : Refrigerados - Utensilio : Rejilla alta	1. Pinte la carne con aceite. 2. Coloque la carne en la rejilla alta. 3. Cuando oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos. 4. Tras cocinar, dejar cubierto con film de aluminio durante 10 minutos.
4. Cerdo asado - Límite de Peso : 0,5 ~2,0 kg - Temperatura de Alimentos : Refrigerados - Utensilio : Rejilla alta	1. Pinte la carne con aceite. 2. Coloque la carne en la rejilla alta. 3. Cuando oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos. 4. Tras cocinar, dejar cubierto con film de aluminio durante 10 minutos.

Descongelamiento rapido

Los ejemplos siguientes le muestran cómo cocinar 0,5 kg de carne molida.

1 Pulse **DETENER.**

Pese los alimentos que esté a punto de descongelar. Asegúrese de retirar cualquier elemento metálico; coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.



2 Pulse **DESCONGELAMIENTO RAPIDO.**

Se muestra la indicación siguiente: “cook”,“ ”.

El horno se encenderá de forma automática





NOTA

Durante la descongelación, oirá un “PITIDO”, y deberá abrir la puerta del horno, girar los alimentos y separarlo para asegurarse de que se descongelan correctamente. Retire las porciones que se hayan descongelado o protéjalas para que se descongelen lentamente. Tras la comprobación, cierre la puerta del horno y pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para reanudar la descongelación.
El horno no dejará de descongelar (incluso cuando suene la señal acústica) a menos que se abra la puerta.

Guía de Descongelamiento rapido

Categoría	Instrucciones
1. Carne molida - Límite de peso : 0,5 kg - Temperatura de la comida : Congelado - Utensilio : Plato apto para microondas	Retire la carne completamente de su envoltorio. Coloque la carne en un plato apto para microondas. Cuando oiga el PITIDO, retire la carne picada del horno y déle la vuelta; a continuación, vuelva a introducirla en el horno microondas. Pulse Start para continuar. Al final del programa, retire la carne picada del horno, cubra con film de aluminio y deje reposar durante 5~15 minutos o hasta que se haya descongelado completamente.

Descongeládo automático

La temperatura y la densidad de los alimentos varía. Se recomienda que compruebe la comida antes de empezar a cocinarla. Preste especial atención a los trozos grandes de carne. Algunos alimentos no deben descongelarse por completo antes de cocinarlos.

Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que en ocasiones es mejor empezar a cocinarlo mientras todavía está ligeramente congelado. Esto requerirá un tiempo de reposo para que el centro se descongele.

Pese los alimentos que está a punto de descongelar. Asegúrese de eliminar cualquier cordel o envoltorio metálico: a continuación, coloque el alimento en un plato apto para microondas en la bandeja de vidrio del horno y cierre la puerta del aparato.

El siguiente ejemplo le muestra cómo descongelar 0,8 kg de ave de corral congelada.

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **DESCONGELADO AUTOMATICO.**

Se mostrará la siguiente indicación: “ ”.



3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “2 AVES”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.

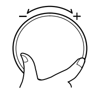




4 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “0,8 kg”

para el peso de la comida congelada.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**





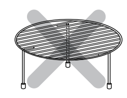
5 Mientras se descongela el ave, el horno emitirá un “PITIDO”, al oírlo, abra la puerta del horno, dé la vuelta a la comida y sepárela para asegurar una descongelación por igual. Retire las porciones que se hayan descongelado o envuélvalas para ayudar a ralentizar la descongelación.
Tras comprobar la comida, cierre la puerta del horno y pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para continuar con la descongelación.

El horno no dejará de descongelar (incluso cuando se oiga el pitido) a menos que se abra la puerta.



NOTA

- El horno incluye cuatro opciones de descongelado por microondas:
  - **Carne, Ave, Pescado** y **Pan;** cada categoría de descongelado tiene una configuración de potencia diferente.
- La comida que vaya a cocinar deberá colocarse en utensilios para microondas.
- No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta

Guía de Descongelado automático

* La comida que desee descongelar debe colocarse en un recipiente de microondas y ponerse sin cubrir en la bandeja de cristal.
* Si es necesario, cubra pequeñas áreas de carne o pollo con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas delgadas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
* Separe los elementos como la carne picada, las chuletas, las salchichas y el tocino todo lo que pueda. **Cuando se oiga un pitido, déle la vuelta.** Retire las partes descongeladas. Continúe descongelando el resto de los trozos. Una vez descongelado, déjelo reposar hasta que esté completamente blando.

Categoría	Comida
1. Carne - Límite de peso : 0,1~4,0 kg - Utensilio : Cuenco para microondas	- Carne picada de ternera, Filete de solomillo, Dados de carne para estofado, Filetes, Carne para asar, Hamburguesas de ternera, Chuletas de cerdo, Chuletas de cordero, Rollo para asar, Salchichas, Chuletas. - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarla, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 5~15 minutos.
2. Aves - Límite de peso : 0,1~4,0 kg - Utensilio : Cuenco para microondas	- Pollo entero, Muslos, Pechugas, Pechugas de pavo (de menos de 2,0 kg). - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 20~30 minutos.
3. Pescado - Límite de peso : 0,1~4,0 kg - Utensilio : Cuenco para microondas	- Filetes, pescados enteros, marisco. - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 10~20 minutos.
4. Pan - Límite de peso : 0,1~0,5 kg - Utensilio : Papel de cocina	- Rebanadas de pan, Bollitos, Baguette, etc. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 1 minuto.

CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

Vigilar lo que se está haciendo

Las recetas del libro se han formulado con mucho cuidado, pero el éxito a la hora de prepararlas dependerá de la atención que le preste a los platos según se cocinan. Vigile siempre la comida mientras se cocina.
La función de microondas está equipada con una luz que se encenderá automáticamente cuando el horno entre en funcionamiento para que pueda ver dentro y revisar el progreso del plato. Las instrucciones dadas en las recetas para elevar, remover, etc. deben tomarse como los pasos mínimos recomendados. Si la comida parece estar cocinándose de forma desigual, simplemente realice los ajustes que crea necesarios para corregir el problema.

Factores que afectan a los tiempos de cocción con microondas

Existen muchos factores que afectan a los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en la receta supone una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un pastel cocinado con mantequilla, leche y huevos fríos, tardará considerablemente más tiempo que uno cocinado con ingredientes a temperatura ambiente. Todas las recetas del este libro ofrecen un rango de tiempos de cocción. En general, encontrará que la comida se queda cruda en el extremo inferior del rango de tiempo y puede, que en ocasiones, desee cocinar la comida más allá del tiempo máximo indicado, según las preferencias personales. La idea global de este libro es que para una receta es mejor que los tiempos de cocción sean conservadores. Ya que excederse en la cocción es arruinar el plato definitivamente. Algunas recetas, en especial las de pan, pasteles y cremas, recomiendan que se retire la comida del horno cuando aún quede un poco de tiempo para terminar de cocinarse. No es un error. Al dejar reposar estos platos, normalmente cubiertos, seguirán cocinándose fuera del horno ya que el calor atrapado en las partes exteriores de la comida se extenderá gradualmente hacia el centro. Si se deja en el horno hasta que esté completamente cocinado, las partes exteriores se pasarán o incluso se quemarán.
Con el tiempo aprenderá a estimar los tiempos de cocción y de reposo para los diferentes platos.

Densidad de la comida

Los platos ligeros y porosos, como el pan o los bizcochos, se cocinan más rápido que platos más densos y pesados, como asados o estofados. Debe tener cuidado al usar microondas sobre platos porosos para que las partes exteriores no se sequen y agrieten.

Altura de la comida

La parte superior de la comida alta, en particular los asados, se cocinará más rápido que la parte baja.
Por este motivo es una buena idea darle la vuelta a la comida durante la cocción, incluso varias veces.

Contenido de humedad de la comida

Dado que el calor generado por microondas tiende a evaporar la humedad, los platos relativamente secos como asados o algunas verduras, deberán salpicarse con agua antes de cocinarlos o cubrirlos para mantener la humedad.

Contenido de hueso o grasa de la comida

Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápidamente que la carne. Debe tenerse cuidado al cocinar cortes de carne con hueso o grasa para que se cocinen de forma uniforme y no se pasen.

Cantidad de comida

La cantidad de microondas del horno permanecerá constante independientemente de la cantidad de comida que se vaya a cocinar. Por lo tanto, cuanta mayor sea la cantidad de comida del horno, mayor será el tiempo de cocción. Recuerde reducir los tiempos de cocción en, al menos, un tercio al reducir la receta por la mitad.

Forma de la comida

La microondas penetran unos 2 cm en la comida, las partes interiores de los alimentos gruesos se cocinan por el calor generado en el exterior que se expande hacia el interior. Solamente la parte exterior de la comida se cocina con microondas, el resto se cocina por conducción. La peor forma posible para cocinar algo en el microondas es un cuadrado grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro llegue incluso a calentarse.
Las comidas redondas delgadas y con forma de anillo se cocinan muy bien con microondas.

Cobertura

Una tapa atrapa el calor y el vapor lo que hará que la comida se cocine más rápidamente.
Utilice una tapa o plástico para microondas con una esquina doblada para evitar que se separe.

CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

Dorado

Las carnes y aves que se cocinan durante quince minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los platos que se vayan a cocinar durante un tiempo menor deberán pintarse con una salsa como salsas worcestershire, de soja, o barbacoa para aportar un color más apetitoso. Ya que se añaden solamente pequeñas cantidades de salsa a la comida, el sabor original de la receta no se verá alterado.

Cobertura con papel encerado

El papel encerado previene de forma efectiva las salpicaduras y ayuda a la comida a mantener el calor. Pero dado que cierra peor que una tapa o que el plástico de cocina, dejará que la comida se seque ligeramente.

Distribución y separación

Los alimentos individuales como las patatas asadas, pequeños pasteles y entremeses se calentarán de forma más uniforme si se colocan en el horno con una misma separación, preferiblemente en una distribución circular. Nunca apile comida una encima de la otra.

Remover

Remover es una de las técnicas más importantes para la cocina con microondas. En la cocina convencional, la comida se remueve para mezclarla. En la cocina con microondas, sin embargo, se remueve para extender y redistribuir el calor. Remueva siempre desde fuera hacia el centro, ya que la parte de fuera se calentará primero.

Dar la vuelta

La comida grande y alta, como los asados y los pollos enteros, deberán darse la vuelta para que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. También es buena idea darle la vuelta a los trozos sueltos de pollo y las chuletas.

Colocar las partes más gruesas hacia fuera

Dado que las microondas son atraídas por la parte exterior de la comida, tiene sentido colocar las partes más gruesas de carne, aves y pescado hacia el borde exterior del plato de asado. De esta forma, las partes más gruesas recibirán más energía de microondas y la comida se cocinará uniformemente.

Protección

Puede colocar tiras de papel de aluminio (que bloquea las microondas) en las esquinas y los bordes de los alimentos cuadrados o rectangulares para evitar que estas partes se cocinen demasiado.
Nunca use demasiado papel de aluminio y asegúrese de fijarlo al plato para que no cree un arco con el horno.

Elevación

Los platos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas puedan absorberse por la parte de abajo y central.

Perforado

Es probable que los alimentos encerrados en una concha, cáscara o membrana exploten en el horno a menos que se pinchen antes de cocinarlos.
Estos alimentos incluyen las yemas y las claras del huevo, almejas, ostras y verduras y frutas enteras.

Comprobar si está cocinado

Los platos se cocinan tan rápido en el horno que es necesario revisarlos frecuentemente. Algunos platos se dejan en el microondas hasta que están completamente cocinados, pero la mayoría, incluyendo carnes y aves, se retiran del horno mientras les queda aún algo de tiempo para dejar que terminen de cocinarse durante el reposo.
La temperatura interna de los platos aumentará entre 3 °C (5 °F) y 8 °C (15 °F) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo

Con frecuencia los platos deben dejarse reposar durante 3 a 10 minutos una vez retirados del horno.
Por lo general, los platos se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor a menos que se suponga que deben tener una textura seca (algunos pasteles y galletas, por ejemplo).
El reposo permite que la comida se termine de cocinar y también ayuda a mezclar y desarrollar los sabores.

Para limpiar el horno

1 Mantenga el interior del horno limpio
Las salpicaduras de comida o de líquidos que se adhieran a las paredes del horno y entre la junta y la superficie de la puerta. Lo mejor es frotar las salpicaduras con paño mojado inmediatamente. Las migas o salpicaduras absorberán energía de microondas y alargarán los tiempos de cocción. Utilice un paño mojado para limpiar las migas que caigan entre la puerta y el chasis. Es importante mantener este área limpia para asegurar un buen sellado. Retire las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso y, a continuación, enjuáguelas y séquelas.
No utilice detergentes ni limpiadores abrasivos. La bandeja metálica puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

2 Mantenga limpio el exterior del horno
Limpie el exterior del horno con jabón y agua y, a continuación, límpielo con agua y séquelo con un paño seco o papel de cocina. Para prevenir daños en las partes activas del interior del horno, evite que entre agua por las aberturas de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para impedir que el horno se ponga en funcionamiento accidentalmente y frótelo con un paño mojado seguido inmediatamente de un paño seco.
Pulse Stop/Clear (Detener/Borrar) cuando termine de limpiarlo.

3 Si se acumula el vapor en el interior, alrededor o el exterior de la puerta del horno, frote los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se utiliza en condiciones de alta humedad y no indican una avería en ningún momento.

4 La puerta y la junta de la puerta deben mantenerse limpias. Utilice solamente agua templada jabonosa y séquela bien.
NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS LIMPIADORES O ESPÁTULAS DE PLÁSTICO O ACERO.
Las partes metálicas deberían ser más fáciles de mantener si se frotan frecuentemente con un paño húmedo.

5 No utilice un limpiador por vapor.

6 Desenchufe el horno de la toma de corriente cuando vaya a limpiar el panel de control con un paño mojado o vaya a pulverizar agua sobre el cristal de control. En caso contrario, el producto podría ponerse en funcionamiento al tocar el botón Quick Start (Inicio rápido).

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Preguntas frecuentes	Respuesta
¿Cuál es el problema si no se enciende la luz del horno?	Puede haber varios motivos por los que no se enciende la luz. La lámpara se ha fundido Ha fallado el fusible.
¿Pasa la energía de microondas por la ventana del visor de la puerta?	No, los orificios o los puertos se realizan para permitir pasar a la luz, pero no dejan pasar la energía de microondas.
¿Por qué suena un pitido cuando se pulsa un botón del Panel de control?	El pitido suena para asegurarse de que se ha introducido correctamente la selección.
¿Se estropeará la función de microondas si se utiliza el horno vacío?	Sí, nunca lo utilice cuando esté vacío.
¿Por qué explotan algunas veces los huevos?	Al hornear, freír o escaldar huevos, la yema puede explotar debido al vapor acumulado en el interior de la membrana. Para evitarlo, simplemente pinche la yema antes de cocinarla. Nunca utilice microondas con huevos dentro de la cáscara.
¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de terminar la cocción por microondas?	Después de terminar la cocción por microondas, la comida sigue cocinándose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo completa la cocción uniformemente por toda la comida. El tiempo de reposo dependerá de la densidad de la comida.
¿Por qué no cocina mi horno tan rápido como dice la guía de cocina?	Compruebe la guía de cocina de nuevo para asegurarse de que ha seguido las instrucciones correctamente y para ver qué puede causar las variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos y la configuración de calor de la guía de cocina son sugerencias, elegidas para ayudar a evitar cocinar demasiado los platos, el problema más común al acostumbrarse a este horno. Las variaciones en el tamaño, la forma, el peso y las dimensiones de la comida requiere un tiempo de cocción mayor. Utilice su juicio junto las sugerencias de la guía de cocina para probar las condiciones de la comida, igual que lo haría con una cocina convencional.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ML1181C		
Entrada de alimentación		220 V~60 Hz
Salida		900 Watts (Estándar de calificación IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones exteriores		510 mm(A) X 308 mm(Alt) X 465 mm(F)
Consumo de energía	Microondas	1400 Watts
	Grill	1250 Watts
	Combinación	1400 Watts


LG
Life's Good